LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MH0843BS



MFL67526607

www.lg.com

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A LA ENERGIA DE MICROONDAS.

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una exposicion peligrosa a la energia de microondas. Es importante seguir las precauciones del fabricante en cuanto a seguridad del sistema de cierre de la puerta del horno.

(b) No coloque ningun objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni tampoco permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

(c) No opere este horno si esta dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a:
(1) La puerta (torceduras)
(2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
(3) Empaquetaduras de las puertas y superficies selladoras.

(d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por persona alguna que no sea personal calificado e idoneo.

(e) Usted solo debe usar el microondas con la bandeja de vidrio en su lugar.
Siempre coloque los alimentos en un recipiente sobre la bandeja de vidrio.

⚠PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.
Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, viértalo o muévalo, luego cuidadosamente revise su temperatura antes de consumir. Tenga cuidado (Especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

INDICE DE CONTENIDO

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
INSTALACION 4
OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES 5
UTENSILIOS PARA COCINAR 7
DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL 8
ESPECIFICACIONES TECNICAS 8
INSTRUCCIONES DE OPERACION 9-15
PRECAUCIONES 16
PREGUNTAS Y RESPUESTAS 17

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ CUIDADO - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque electrico, daños fisicos a personas o exposicion excesiva de microondas:

1. Lea las instrucciones aqui descritas antes de usar el aparato.
2. Siga cuidadosamente las **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS** que encontrara en la pagina 2 de este manual.
3. Este aparato electrodomestico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Vease **INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA** en la pagina 4 de este manual.
4. Instale y situe este aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalacion.
5. Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, pueden explotar con la cocción, razon por la cual no deben ser utilizados dentro del microondas
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos quimicos corrosivos vapores en este aparato. Este tipo de horno esta diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. Su uso es exclusivamente domestico.
7. Como con cualquier otro aparato electrodometico, se debe ejercer etrecha supervision cuando ha de ser utilizado por niños.
8. No opere este aparato si el cordon o el enchufe esten dañados o en mal estado, si no esta funcionando debidamente o si el aparato ha sufrido daños o golpes.
9. Este aparato debe ser reparado unica y exclusivamente por personal idoneo calificado. Dirijase al centro autorizado de servicio mas cercano para cualquier revision, reparacion o ajuste.
10. No obstruya ninguna de las aperturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo la tina de lavado de platos de la cocina, ni en lugares humedos, y no se guarde en lugares cercanos al agua o cualquier otro tipo de liquidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordon, en agua.
13. Mantenga el cordon electrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordon electrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del homo, utilice solamente un jabon suave, no abrasivos aplicando con una esponja o paño suave. Vease instrucciones para limpiar la puerta en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio del horno microondas:
    a. No sobrecocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel , plasticos u otros elementos facilmente combustibles.
    b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plastico que introduzca en el horno.
    c. Si algun producto en el horno se incendiara: **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA,** apague el homo de immediato, desconecte el cordon electrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningun tipo de alimentos en biberones ni en general alimentos para bebes. Los alimentos pueden ser cocidos de manera no uniforme y por lo tanto pueden causar algun tipo de daño corporal.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de vino.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales come sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de liquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilindricas) porque su contenido puede sobresalir. El liquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o despues de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (cafe instantaneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el liquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el liquido entre una accion de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACION

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito electrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque electrico al proporcionar un cable de escape para la energla electrica. Este aparato esta dotado de un cordon con enchufe de tres clavijas (una de las cuales para conexion a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzoa un choque electrico. Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que este debidamente instalado y conectado a tierra.



ASEGÚRESE DE QUE EXISTA CONEXIÓN APROPIADA A TIERRA ANTES DE UTILIZAR.

⚠CUIDADO

El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en corto electrico . No corte, no remueva la tercera terminal de conexion a tierra, bajo ninguna cincunstancia. El usuario hara bien en consultar con un electricista idoneo si estas instrucciones sobre conexion a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligacion del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

⚠ CUIDADO

Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexion a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptaculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared este conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

1) En situaciones donde el cordon electrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordon electrico causa presion indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, per un tecnico electricista especializado.

b) Si es necesario utilizar un cordon de extension, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptaculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extension debe ser igual o superior a la capacidad electrica del aparato.

NOTAS:

1. Un cordon electrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordon mas largo.
2. Cordones apropiados mas largos estbn disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordon mas largo, (1) la capacidad electrica del cordon debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordon de extension debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexion a tierra y (3) el cordon que resulte largo debe ser acomodado de rnanera que no caiga a los lados de la mesa donde este el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. Ningun otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que esta situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no este funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energia de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordon y vuelva a conectarlo.

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser facilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitacion de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamas lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o electrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstruccion durante la funcion de cocina. Si las salidas estan cubiertas durante la operacion del horno, Este puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automaticamente apaga el horno. El horno quedara impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operacion del horno de microondas puede causar interferencias en la recepcion de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, esta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
   a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
   b. Cambie la orientacion de la antena de su radio o televisor.
   c. Cambie de lugar el horno de microondas.
   d. Aleje el microondas de su receptor.
   e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES

⚠ PRECAUCIONES

*No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idoneo.

*Asegurese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cm) o mas del borde de la mesa o mueble en que esta colocado el horno, para evitar caidas o vuelcos accidentales durante el uso normal.

*Para que la programacion sea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decision y seguridad. Usted debe escuchar un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmacion de que la misma he sido debidamente pulsada.

*No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.

*Tenga cuidado cuando este sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy calientes.

*No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente despues de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfrie..

*No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.

*No haga funcionar el horno estando vacio. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energia de microondas.

*No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presion puede causar explosion y esta causar daños corporales.

*0. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.

*1. Solo use termometros aprobados para uso en Hornos de Microondas.

*Asegurese se que el tornamesa este en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.

*Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto por cualquier tipo de cascara.

*Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cascara. La presion interna puede causar una explosion.

*No prepare palomitas de maiz, “popcorn” excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas. Jamas trate de cocer palomitas de maiz “popcorn” en bolsas que no sean la expresamente fabricadas para tal efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
No utifice las bolsas especiales por segunda vez.

COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS POSIBLES DE SU HORNO DE MICROONDAS.

Las instrucciones en este manual han sido hechas para que brinden una excelente ayuda para el buen
funcionamiento del horno, los alimentos que usted prepare o cocine en el horno obtendran un buen resultado si usted pone atencion en los pasos a seguir. Siempre verifique los alimentos mientras esten en proceso de cocción. Su horno microondas esta equipado con una luz interna que se enciende automaticamente al momento de abrir la puerta del aparato ó cuando esta en funcionamiento. De esta manera usted puede ver los alimentos y por lo tanto como va el proceso de cocción

Factores que afectan el tiempo de cocción:
Para verificar el voltaje de su horno, refierase al dibujo al principio de este libro. Muchos factores afectan el tiempo de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta hacen una gran diferencia en el tiempo de cocción.
Por ejemplo, una torta hecha con mantequilla, huevos y leche frios o refrigerados, tomaria considerablemente mas tiempo que aquella que se hace con ingredientes a temperatura ambiente.

Todos las recetas en este libro indican rangos de tiempo para cocinar.

Generalmente encontrara que la comida no esta bien cocinada usando los rangos menores de tiempo, y algunas veces usted deseara cocinar por un tiempo mayor que los sugeridos de cocción acuerdo a su preferencia personal.

La filosofia que gobierna este libro es que es mejor ser conservadores en el tiempo de cocción para la receta, ya que la comida infracocinada se puede completar, mientras que la comida sobrecocinada se pierde.

Sin embargo, algunas, particularmente aquellas que se refieren a panes, pasteles y carnes, incluyen sugerencias de que los alimentos se retiren del horno mientras todavia estan ligeramente infracocinada. Esto no es un error. Cuando se le da oportunidad de reposar, los alimentos continuan cocinandose fuera del horno, conforme el calor atrapado en las porciones exteriores del alimento se desplaza hacia su interior. Si los alimentos se mantienen en el horno hasta que esten totalmente cocinados, las porciones externas resultan sobrecocinadas y hasta quemadas.

A medida que usted adquiere experiencia en el uso de su microondas, usted misma podra estimar con mas eficiencia el tiempo apropiado tanto para cocinar como para reposar, los diferentes alimentos.

OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES

TECNICAS ESPECIALES PARA COCINAR EN MICROONDAS.

Para dorar: Las carnes y aves que se cocinan por unos 10 a 15 minutos o mas, se doraran ligeramente por medio de su propia grasa. Los alimentos que se tengan que cocinar por menor tiempo, se les puede impregnar salsas para dorar y lograr ese apetitoso color. Las saisas mas comúnmente utilizadas son la “Worcestershire” o salsa Inglesa, la de soya o soja, y la salsa para parrillada, o barbacoa. Como las cantidad de salsa que se usa para dorar es pequeña, los sabores originales de las recetas no se alteran.

Cubiertas o tapas: La cubierta atrapa el calor y el vapor lo cual causa que los alimentos se cocinen mas rapidamente. Usted puede usar, ya sea la tapa del utensilio o cubrir con un papel plastico de envolver (“plastic wrap”) pero siempre dejando una esquina abierta para dar salida al vapor.

Cubiertas con papel encerado: El papel encerado evita efectivamente que los alimentos salpiquen dentro del horno y al mismo tiempo mantiene el calor. Pero como es una cubierta o tapa mas suelta que una tapa o papel transparente, permite que la comida se seque un poco.

Envoltura en papel encerado o papel toalla: Los sandwiches o emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan ya horneado deben ser envueltos antes de hornear en microondas para evitar que se sequen.

Ordenando y espaciando: Alimentos en unidades, como papas horneadas, pasteles en copas y bocadillos o antipasto, se cocinan mas uniformemente si se colocan en el horno con por lo menos una pulgada de separacion entre si, preferiblemente siguiendo un patron circular. Nunca ponga una comida encima de la otra.

Revolver: Revolver los alimentos es una de las tecnicas mas importantes de la cocina por microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltas con el objeto de mezclarlos. Sin embargo, los alimentos horneados por microondas se revuelven para dispersar y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde afuera hacia el Centro ya que la comida de afuera se calienta primero.

Voltear: Alimentos grandes y altos, tales como asados o aves enteros deben ser volteados para que la parte de arriba y la de abajo se cocinen por igual. Es también una buena idea cortar los aves o las chuletas.

Colocando porciones gruesas mirando hacia afuera: Ya que las microondas son atraidas por la parte externa de los alimentos, tiene mucho sentido colocar las porciones de carnes, aves y pescados, en el borde del plato de hornear. De esta manera, las porciones gruesas recibiran la mayor parte de la energfa microondas y los alimentos se cocinardn por igual.

Proteger: Con el fin de evitar que las esquinas de alimentos cuadrados o rectangulares se cocinen demasiado con las microondas, se las cubre con pedazos de papel de aluminio que bloquean las microondas. Nunca utilice demasiado papel de aluminio y asegúrese que este bien adherido al plato ya que puede causar chispas en el horno.

Elevar: Alimentos gruesos o densos son frecuentemente elevados de manera que las microondas puedan ser absorbidas por la parte interior y el Centro de los alimentos.

Perforar: Para evitar que se revienten los alimentos que se encuentran envuettos o cubiertos por cascaras, conchas, pieles o membranas, conviene perforarlos antes de cocinar. Esos alimentos incluyen la clara y la yema de huevos, conchuelas, ostras y muchos vegetales y frutas enteras.

Probar si estan cocinadas: Debido a que los alimentos se cocinan muy rapidamente en microondas, es necesario verificar frecuentemente. Aigunos alimentos se dejan en el horno hasta que esten completamente cocinadas, pero la mayor parte de los alimentos, incluyendo carnes y aves, se sacan del horno cuando les falta un poco permitiendoles que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de [as comidas se elevara entre 5˚F (3˚C) y 15˚F (8˚C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo: Frecuentemente los alimentos se dejan reposar entre 3 y 10 minutos despues de retirarlos del horno. Usualmente los alimentos se mantienen cubiertos a fin de que retengan el calor a no ser que su textura tenga que ser seca (como por ejemplo tortas y galletas), El reposo permite que las comidas se terminen de cocinar y que el sabor se impregne y desarrolle.

LAS CARACTERISTICAS DE LAS COMIDAS Y SU EFECTO EN LA COCINA POR MICROONDAS.

Densidad: Alimentos livianos, porosos, tales como tortas y panes se cocinan con mas rapidez que alimentos pesados y de alta densidad come asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado que los bordes de alimentos livianos no se sequen y rompan. Tape los bordes con papel de Estufa u hornee a un nivel mas baio.

Altura: La parte superior de alimentos altas, particularmente asados, se cocinaran con mas rapidez que la parte inferior. Por lo tanto, es prudente voltear las comidas altas durante cocción, a veces con frecuencia.

Contenido de humedad: La humedad atrae las microondas, por lo que alimentos secos, tales como asados y algunos vegetales deben ser humedecidos o tapados antes de cocinarlos para mantener el vapor.

Contenido de huesos y grasa: Los huesos conducen el calor y grandes cantidades de grasa atraen energia microondas. Por lo tanto, debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carnes con huesos y grasas, de que no se cocinen desigualmente o se sobrecocinen.

Forma de las comidas: Las microondas penetran solamente 1 pulgada (2,5 cm) de las comidas, la parte interior de alimentos gruesos se cocina con el calor generado por la parte externa que penetra hacia adentro. En otras palabras, solamente la parte externa de cualquier comida es realmente cocinada por la energia por microondas. El resto se cocina por conveccion. Se desprende, por lo tanto, que la peor forma posible para una comida que seria horrneada en microondas, es un cuadrado grueso. Las esquinas se quemaran mucho antes que el centro siquiera este caliente.

Cantidades: El numero de microondas en su horno se mantiene constantes sin importar la cantidad de alimento que se este cocinando. Por lo tanto, mientras mas alimento coloque usted en su horno, mas tiempo de coccion sera necesario. Recuerde que debe reducir el tiempo de cocción por lo menos por un tercio cuando se tiene la mitad de los alimentos.

OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES

Para mejores resultados y una labor culinaria agradable, por favor lea su guía de cocina en su totalidad.

PARA MEJORES RESULTADOS:

1. Cuando tenga que determinar el tiempo necesario para cocinar un alimento dado, empiece por utilizar el tiempo mínimo indicado y verifique ocasionalmente el grado de cocción alcanzado. EL horno microondas cocina muy rápidamente y por tanto resulta fácil cocinar los alimentos más de lo deseado.
2. Cuando la cantidad de comida que se ha de cocinar es muy pequeña o tiene un contenido de agua bajo, la comida puede secarse y endurecerse si se cocina por mucho tiempo.
3. No use el horno microondas para secar toallas de cocina u otros productos de papel. Se pueden quemar.
4. No cocine en el horno de microondas, huevos en su cascaron.
5. Cuando cocine alimentos como manzanas, papas, yemas de huevo, hígados de pollo. Etc., tome la precaución de perforar la cascara o membrana para evitar que revienten mientras se estén cocinando.

UTENSILIOS PARA COCINAR

UTENSILIOS PARA USO EN MICROONDAS

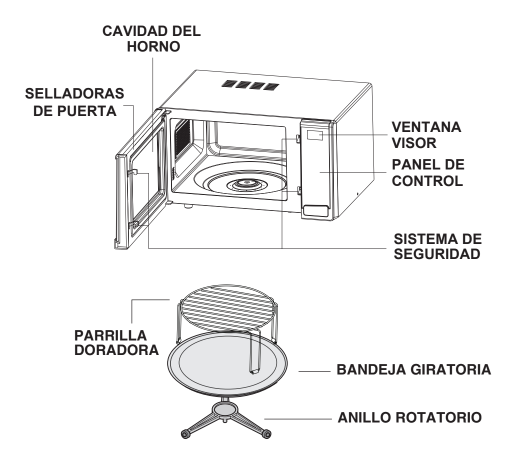
Nunca utilice utensilios de metal o que tengan bordes de metal en su horno microondas. Las microondas no pueden atravesar metales. Esas ondas que rebotan de cualquier objeto en el horno son desviadas por las paredes de metal y pueden causar chispas. La mayor parte de los utensilios térmicos (resistentes al calor) no metálicos son aceptables para ser utilizados en un horno microondas. Algunos de ellos, sin embargo, podrían contener materiales que no deben ser usados en un horno microondas. Si usted tiene alguna duda sobre un utensilio en particular, hay una forma fácil de saberlo.

Probando utensilios para verificar si son utilizables en horno microondas: Coloque el utensilio vacio en el horno de microondas junto a un vaso lleno de agua. Cocine por un minuto a potencia máxima. Si el agua está caliente y el utensilio permanece frio, el utensilio es apto para usar en microondas. Pero si el utensilio se calienta, es porque contiene materiales que absorben las microondas y por tanto no debe ser usado en microondas. Seguramente usted tiene en su cocina muchos recipientes que podrían ser utilizados en hornos microondas. La lista que sigue le puede dar una idea:

1. **Platos de vajilla:** La mayor parte de las vajillas son utilizables en hornos microondas. Si tuviese alguna duda, consulte los manuales del fabricante o haga la prueba mencionada anteriormente.
2. **Cristalería:** Cristales o vidrios resistentes al calor son utilizables en microondas. Esto incluye todas las marcas conocidas de vidrios térmicos. No use vasos de vino ni copas delicadas. Porque existe la posibilidad de que se quiebren.
3. **Papel:** Platos de papel y otros contenedores no encerados son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre y cuando se usen por periodos cortos y los alimentos a ser cocinados sean bajos en grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver comidas y forrar bandejas para comidas grasas tales como tocino. En general, use papel toalla blanco porque las tinturas de los papeles coloridos tienden a manchar los alimentos.
4. **Contenedores de plástico:** Estos pueden ser utilizados para el recalentamiento rápido de alimentos. Sin embargo, no deben ser utilizados para alimentos que vayan a ser cocinados por largo tiempo, ya que el sobrecalentamiento puede derretir el plástico.
5. **Bolsas plásticas para cocinar:** Siempre y cuando hayan sido hechas específicamente para cocinar, las bolsas son seguras en los hornos de microondas. Sin embargo, asegúrese de que haya un corte en la bolsa que permita la salida del vapor. Nunca use bolsas plásticas de uso general para cocinar en su horno de microondas porque se romperán y derretirán.
6. **Utensilios de plástico especiales para microondas:** Hay una variedad de utensilios plásticos especiales para hornos microondas. Por lo general, usted probablemente pueda utilizar sus utensilios para hornear en el microondas en lugar de invertir en equipo de cocinan nuevo.
7. **Utensilios de cerámica, piedra, barro:** estos son usualmente buenos para usar en hornos de microondas. Conviene ponerlos a prueba en la forma anteriormente descrita.
8. **Utensilios de paja, madera y conchas de mar:** Todos estos materiales son seguros para ser usados en su horno de microondas para operaciones cortas, junto con pinchos de madera.
9. **Utensilios de metal:** No se debe usar ningún utensilio de metal o utensilios con metal en los bordes, grapas, tornillos, ganchos o similares. Estos pueden causar chispazos. Los pinchos de metal pueden ser utilizados siempre y cuando estén totalmente cubiertos de alimentos. Por lo que se recomienda usar pinchos de madera.

PRECAUCIÓN: ALGUNOS RECIPIENTES NO SON FABRICADOS PARA SER UTILIZADOS EN MICROONDAS. RECIPIENTES TALES COMO PORCELANA Y ALEACIONES DE ALGÚN TIPO DE METAL.

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS / PANEL DE CONTROL





Este horno microondas ha sido empacado con los siguientes articulos:

Bandeja giratoria 1
Manual de uso 1
Anillo rotatorio 1
Parrilla Doradora 1

Este horno microondas ha sido fabricado para uso exclusivo en el hogar, no debe usarse con fines comerciales.

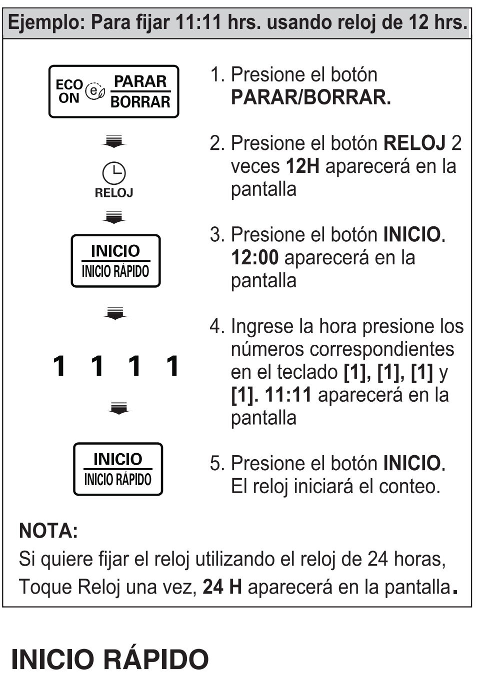
NOTA: Un sonido leve BEEP se emitira cada vez que una de las funciones del panel de control sean puestas en ejecucion.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Especificaciones	MH0843BS
Alimentación	127 V ~ 60Hz
Potencia nominal	1 100 W
Consumo de grill	1 000 W
Frecuencia	2 450 MHz
Corriente nominal	9,6 A
Dimensiones (AN X AL X P)	485mm X 285mm X 375mm
Dimensiones internas (AN X AL X P)	328mm X 213mm X 341mm
Capacidad efectiva del horno	0,8pies^3 (23L)

AJUSTE DEL RELOJ

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas. Si el reloj (: visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.



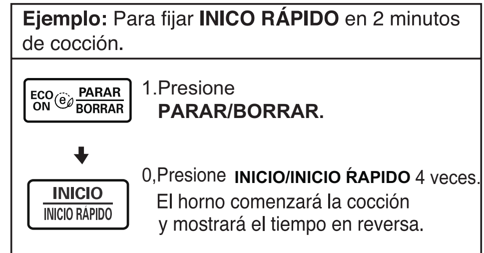
Ejemplo: Para fijar 11:11 hrs. usando reloj de 12 hrs.

1. Presione el botón **PARAR/BORRAR.**
2. Presione el botón **RELOJ** 2 veces **12H** aparecerá en la pantalla
3. Presione el botón **INICIO**. **12:00** aparecerá en la pantalla
4. Ingrese la hora presione los números correspondientes en el teclado **[1], [1], [1]** y **[1]. 11:11** aparecerá en la pantalla
5. Presione el botón **INICIO**. El reloj iniciará el conteo.

NOTA:
Si quiere fijar el reloj utilizando el reloj de 24 horas, Toque Reloj una vez, **24 H** aparecerá en la pantalla.

INICIO RÁPIDO

La Tecla Ahorra Tiempo!. Este control simple permite fijar el inicio rápido y el microondas comienza a operar sin necesidad de tocar la tecla INICIO.



Ejemplo: Para fijar **INICO RÁPIDO** en 2 minutos de cocción.

1.Presione **PARAR/BORRAR.**

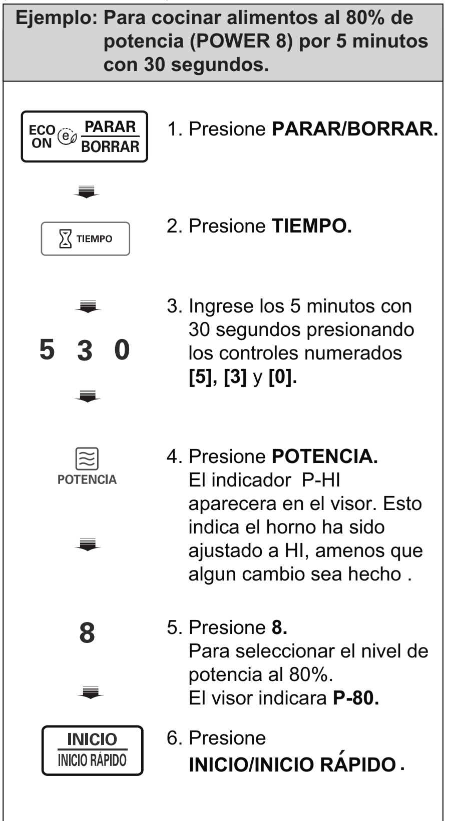
0,Presione **INICIO/INICIO ŔAPIDO** 4 veces. El horno comenzará la cocción y mostrará el tiempo en reversa.

NOTA : Si pulsa otra vez **INICIO RÁPIDO**, agregará 30 s sobre los 10 minutos ;

TIEMPO DE COCCIÓN

Esta funcion le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.
Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustables.

(ALTO-POTENCIA)



Ejemplo: Para cocinar alimentos al 80% de potencia (POWER 8) por 5 minutos con 30 segundos.

1. Presione **PARAR/BORRAR.**
2. Presione **TIEMPO.**
3. Ingrese los 5 minutos con 30 segundos presionando los controles numerados **[5], [3]** y **[0].**
4. Presione **POTENCIA.** El indicador P-HI aparecera en el visor. Esto indica el horno ha sido ajustado a HI, amenos que algun cambio sea hecho .
5. Presione **8.** Para seleccionar el nivel de potencia al 80%. El visor indicara **P-80.**
6. Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

NOTA:
Si usted no selecciona ningun nivel de potencia, el horno funcionara en la potencia ALTO. Para seleccionar una cocción en ALTO-POTENCIA no haga los pasos 4 y 5.

COCCIÓN EN 2 ETAPAS

Para la cocción por etapas de tiempo multiple, repita los pasos del 2 al 5 (de la pagina anterior), antes de presionar INICIO y el nivel de potencia . El “Descongelamiento Automatico” puede ser programado antes de iniciar la cocción por etapas, asi se descongela primero y se cocina despues.

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas posee 10 niveles de potencia para ofrecerle una mejor versatilidad y flexibilidad de control sobre la cocción de sus alimentos.
La tabla, abajo ilustrada, le indica los alimentos y sus niveles de potencia para la cocción.

NIVEL DE POTENCIA

Power Level	Use
Alto	*Agua Hervida *Carne Molida *Caramelos *Piezas de aves, pescado y vegetales *Cortes tiernos de carne
9	*Recalentar arroz, pasta y vegetales
8	*Recalentar alimentos de rapida coccion *Recalentar emparedados
7	*Cocinar huevos, leche y platos de queso *Postres (harina) y panes *Derretir chocolate
6	*Carne de ternera *Pescado entero *Dulces y natillas
5	*Cocinar jamones, aves enteras, cordero *Costillas asadas, lomo.
4	*Carnes, Aves y mariscos
3	*Cocinar cortes muy tiernos de carne *Chuletas de cerdo
2	*Desenfriar frutas *Suavizar mantequillas
1	*Mantener alimentos y platos de comida calientes *Suavizar mantequilla y quesos

CERRADURA DE SEGURIDAD (Para niños)

Esta funcion le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia , como por ejemplo los niños.
Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podra ser operado.

Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.



Presione y mantenga presionado el botón **PARAR/BORRAR** hasta que **L** aparezca en la pantalla y se escuche un solo beep.

Cuando el SEGURO PARA NIÑOS ha sido fijado, si usted presiona cualquier otro botón, la pantalla mostrará L. Luego puede cancelar el Seguro para Niños de acuerdo con el procedimiento de abajo.

En este modo cada control que usted presione en el panel mostrara “L” en el visor. Para cancelar esta funcion siga los pasos abajo señalados.

Ejemplo : para cancelar el cierre de seguridad



Para desactivar el seguro proceda de la siguiente forma: Presione y mantenga presionado el botón **PARAR/BORRAR** hasta que la leyenda **L** desaparezca de la pantalla.

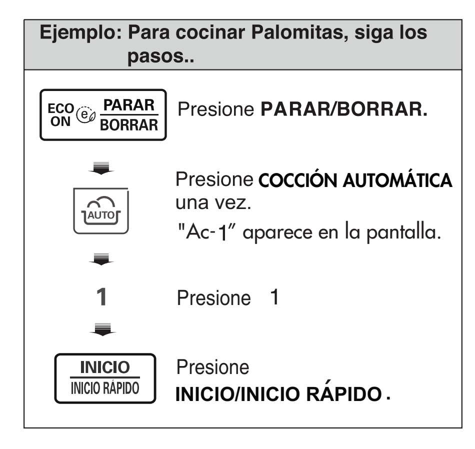
DESCONGELADO RÁPIDO

La función DESCONGELADO RÁPIDO le proporciona el método de descongelamiento rápido para 1.0 libra de alimentos congelados. Cuando el horno suene un ton o durante el conteo regresivo, abra la puerta y voltee, separe o acomode los alimentos.



COCCIÓN AUTOMÁTICA

El menu en el horno ha sido programado para cocinar alimentos automaticamente. Solo indique al horno que desea y el horno cocinara su seleccion.



Ejemplo: Para cocinar Palomitas, siga los pasos..

Presione **PARAR/BORRAR.**

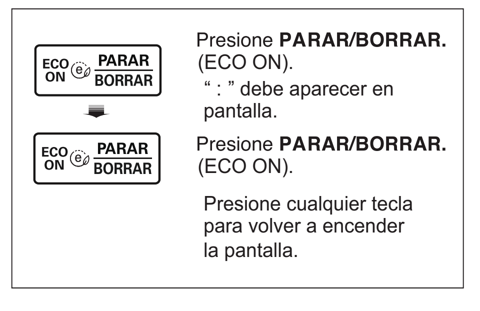
Presione **COCCIÓN AUTOMÁTICA** una vez.
"Ac-1" aparece en la pantalla.

Presione 1

Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

AHORRO DE ENERGIA

La característica ECO ON ahorra energía apagando la pantalla. También se apagará la pantalla cuando la unidad este inactiva por más de 5 minutos.



Presione **PARAR/BORRAR.** (ECO ON).
" : " debe aparecer en pantalla.

Presione **PARAR/BORRAR.** (ECO ON).

Presione cualquier tecla para volver a encender la pantalla.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Control	Porciones	Instrucciones
PALOMITAS DE MAIZ (Ac-1)	100 g	• Siga instrucciones del envase • Utilice envase especial para PALOMITAS • Haga un paquete a la vez. • No deje el horno sin atencion.
PAPAS (Ac-2)	1 ea (230 g) 2 ea (460 g) 3 es (690 g) 4 ea (920 g)	• Coloque en el centro del horno sobre papel toalla. Pinche la patata con frecuencia. Despues de cocidas deje reposar por 5 minutos.
BEBIDAS (Ac-3)	1 taza (236 ml) 2 tazas (472 ml)	• Utilice solo tazas para horno microondas. • Deje escurrir despues de calentar.
VEGETALES FRESCOS (Ac-4)	1 taza (130 g) 2 tazas (260 g) 3 tazas (390 g) 4 tazas (520 g)	• Preparar los vegetales (lavar y cortar los vegetales en rebanadas o pedazos de 1,3cm) •Cúbralas con un plastico con preforaciones
PLATO CON ALIMENTOS (Ac-5)	1 servicio(289 g) 2 servicio (440 g)	• Coloque las comida en un plato • Cúbralas con un plastico con preforaciones
ALIMENTOS CONGELADOS (Ac-6)	284 g	• Siga instrucciones del envase

DESCONGELADO AUTOMÁTICO

En el horno existen tres sequencias de descongelamiento prefijadas. La caracteristica de DESCONGELADO AUTOMÁTICO le brinda el mejor metodo para descongelar sus alimentos de una manera mas rapida. La guia de cocción le mostrara la secuencia de descongelamiento requerida. Con el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO el horno ajusta el nivel de potencia y el tiempo. El peso de los alimentos determinara el tiempo y la potencia. Para mayor conveniencia el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO posee un mecanismo de sonido que le permite verificar , voltear, separar o agregar tal y como se recomienda en la guia de DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO POR PESO. El sistema tiene tres niveles de acuerdo al alimento:

dES1 : CARNE MOLIDA
dES2 : AVES
dES3 : BISTEC/CHULETAS

*Puede seleccionar solo presione el control CARNE MOLIDA (una vez), AVES (dos veces), BISTEC/CHULETAS (tres veces).
*El peso va de 0,1 a 4,0 kg

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne molida, seleccione el menu CARNE ingrese el peso y presione INICIO.

ECO ON PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
AUTO	Presione **DESCONGELADO AUTOMÁTICO** El indicador **dES1** se vera en el visor.
1 2	Ingrese el peso presionando los controles numerados del panel de control. [1] y [2]. **1.2** se vera en el visor
INICIO INICIO RAPIDO	Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO.** Se iniciara el descongelamiento .

NOTA:
Cuando usted presione INICIO el visor cambiara el tiempo de descongelamiento a una cuenta regresiva. El horno emitira un sonido durante el proceso.Esto le permitira abrir la puerta para cambios o arreglos al alimento. Remueva partes no deseads, luego coloque el alimento de vuelta al horno y presione INICIO para reanudar el proceso. **El horno no se detendra durante la emision de sonidos si la puerta del mismo no es abierta.**

*Para mejores resultados remueva el papel o plastico de los alimentos. De otra manera el material , papel o plástico se adherira al alimento y los jugos que este produce podrian cocer algunas partes del alimento.

*Coloque los alimentos en un envase de vidrio o sobre una parrilla de microondas para los liquidos.

*El alimento podria estar un poco frio en el centro al momento de retirarlo del horno.

SECUENCIA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

Secuencia	Alimento
CARNE MOLIDA (dES1)	**RES** Carne molida, carne de cacerola, lomo, asados, costillas, hamburguesas. **CORDERO** Chuleta (2,5 cm de grosor) **CERDO** Chuletas (1,27 cm de grosor) , Perros Calientes, Costillitas, Costillitas asadas, Salchichas **TERNERA** Cortes de 0,45kg
AVES (dES2)	**AVES** Enteros (1,8kg o menos) Pechuga deshuesada **PAVO** Pechugas (2,7kg o menos)
BISTEC/ CHULETAS (dES3)	**BISTEC** Bistec circular,Bistec Tenderloin. **CHULETAS** Chuleta de ternera(0,45 kg - 1,27 cm de grueso)

ADVERTENCIA : No utilice papel aluminio para la cocción de alimentos en el horno.

CARNE MOLIDA

1. No existe tecnica especial para la buena cocción de las carnes. La misma ha de estar preparada y sazonada (al gusto) . Las carnes han de estar descongeladas antes de su cocción.
2. Coloque la carne en un plato o parrilla para microondas.
3. Cocine de acuerdo y siguiendo las indicaciones dadas en la guia de cocción, abajo, utilizando periodos largos para cortes grandes y periodos cortos para cortes pequeños. Para trozos o cortes grueso utilice periodos mas largos.
4. Voltee la carne al menos una vez durante el tiempo de cocción.
5. Deje reposar la carne por un periodo de tiempo de 5 a 10 minutos dentro del horno. Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción.
6. Asegurse que las carnes , especialmente la carne de cerdo, este bien cocida antes de comerla. (La carne de cerdo al igual que los otros tipos de carnes, pueden contener bacterias daninas al ser humano, es por esta razon que se deben tomar las precauciones necesarias para la correcta cocción de estos alimentos.Siguiendo las indicaciones aqui dadas usted y su familia podran disfrutar de exceletes y saludables comidas.)

TABLA DE COCCIÓN DE CARNES

CORTES CARNES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR TIEMPO
CARNES		
- Cruda	8	9-11 minutos
- Medio	8	10-11 minutos
- Bien Cocido	8	12-14 minutos
Carne molida (Para cacerolas)	ALTA	7-9 minutos
Hamburguesas, Frescas o congeladas (de 113g)		
- 2 Croquetas	ALTA 100%	3-5 minutos
- 4 Croquetas	ALTA 100%	4-6 minutos
CERDO		
Lomo , Pierna	8	13-16 minutos
Tocino		
- 4 piezas	ALTA	3-4 minutos
- 6 piezas	ALTA	4-6 minutos

NOTA:

Los tiempos de cocción aqui dados son solo una guia practica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

AVES

1. No existe metodo especial alguno para preparar aves, esto va la gusto de cada quien. Se recomienda, sin embargo, que la carne de aves este previamente sazonada.
2. La carne de aves ha de estar descongelada y pulcramente limpia.
3. Inpregne el ave con aceite(de su preferencia).
4. El ave se coloca en el horno en un envase o parrilla de microondas.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones dadas en la tabla de cocción (abajo), voltee el ave durante el tiempo de cocción. La carne de ave por lo general se cocina uniformemente, especialmente en las areas con huesos.
6. Dejese reposar dentro del horno por un periodo de 5 a 10 minutos.Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción del ave.
7. Asegurese de que el ave este bien cocido antes de comer. Un ave entera esta completamente cocida cuando sus jugos naturales son claros, verifique pinchando levemente con un tenedor. El ave debe cortarse en las partes mas gruesas con un cuchillo para ver si esta bien cocida la carne de esa area.

TABLA DE COCCIÓN PARA AVES

AVES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR TIEMPO
POLLO		
Entero	8	12-14 minutos
Pechuga con hueso	8	10-12 minutos
Porciones	8	11-13 minutos
PAVOS		
Entero	8	13-15 minutos

NOTA:

*Los tiempos de cocción aqui dados son solo una guia practica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

*En aves enteras el peso del ave ya preparada es el que debe calcularse.

BISTEC/CHULETAS

1. Coloque el pescado en un recipiente largo no metalico.
2. Cubralo con plastico para microondas o con la cubierta del envase. (en caso que la poseea)
3. Coloque el recipiente con el pescado sobre el tornamesa.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones en la tabla de cocción (abajo)
5. Una vez que haya terminado el ciclo de cocción dejese reposar, tal y como se indica en la tabla de coccion.
6. Despues de haber transcurrido el tiempo de reposo, verifique que el pescado este enteramente cocido. El pescado debe estar opaco y su carne muy tierna, esto es indicio que se haya cocido correctamente.

TABLA DE COCCION DE BISTEC/CHULETAS

BISTEC/ CHULETAS	Potencia	Tiempo de Coccion por Libra	Metodo	Tiempo de Reposo
Filetes	ALTA	5-7 minutos	anadir 15-30 ml(1-2 chdas)	2-3 minutos
Macarela Entera	ALTA	5-7 minutos	–	3-4 minutos
Trucha entera	ALTA	6-8 minutos	–	3-4 minutos
Cortes de Salmon	ALTA	6-7 minutos	anadir 15-30ml(1-2 chdas)	3-4 minutos

COCINADO CON GRILL

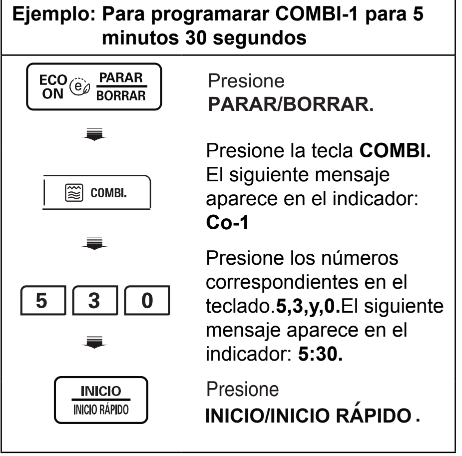
Esta característica permitirá dorar los alimentos ymayor tostado. No es necesario el precalentamientodel horno.

Ejemplo: Para programar Grill para 10 minutos 30 segundos	
ECO ON PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
GRILL	Presione la tecla **GRILL. GriL** El siguiente mensaje aparece en el indicador.
1 0 3 0	Presione los números correspondientes en elteclado **1,0,3,y,0** El siguiente mensaje aparece en el indicador: **10:30**
INICIO INICIO RÁPIDO	Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO .**

Use la parrilla doradora “grill” para mejores resultados.

COCINADO POR COMBI-NACION

Este horno tiene un modo de combinación de cocción el cual permite que usted cocine con calor y microonda alternadamente.



Ejemplo: Para programarar COMBI-1 para 5 minutos 30 segundos	
ECO ON PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
COMBI.	Presione la tecla **COMBI.** El siguiente mensaje aparece en el indicador: **Co-1**
5 3 0	Presione los números correspondientes en el teclado.**5,3,y,0.**El siguiente mensaje aparece en el indicador: **5:30.**
INICIO INICIO RÁPIDO	Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO .**

NOTA:
1. No opere este horno en modo microondas con una parrilla doradora colocada en el interior.

TABLA DE COCINADO POR COMBINACION

CATEGORÍA	MICRO POTENCIA(%)	POTENCIA DE CALOR(%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

⚠ PRECAUCIONES

1. No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idóneo.

2. Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cm) o mas del borde de la mesa o mueble en que este colocado el horno, para evitar caídas o vuelcos accidentales durante el uso normal.

3. Para que la programaciónsea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decisión y seguridad. Usted debe oír un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmación de que la misma ha sido debidamente pulsada.

4. No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.

5. Tenga cuidado cuando este sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy caliente.

6. No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente despu s de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfrié.

7. No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.

8. No haga funcionar el horno estando vacio. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energía a de microondas.

9. No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presión puede causar explosión y esta causar daños corporales.

10. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.

11. Solo use termómetros aprobados para uso en hornos de Microondas.

12. Asegúrese se que el tornamesa este en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.

13. Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto cascara .

14. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cascara . La presión interna puede causar explosion.

15. No prepare palomitas de maíz, popcorn excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas.
    Jamás trate de cocer palomitas de maís popcorn en bolsas que no sean la expresamente fabricadas al efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
    No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
    No utilice las bolsas especiales por segunda vez.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: Que ha ocurrido que la luz del horno no se enciende?
R: ■ El foco (o bombillo) está quemado.
■ La puerta no está cerrada.

P: Por qué sale vapor el ducto del ventilador?
R: El vapor normalmente se produce durante la operación de cocinar. El horno de microondas ha sido diseñado de modo que el pueda salir a través de los ductos de ventilación.

P: Pasa la energía de microondas a través del vidrio de la puerta del horno?
R: No. La malla de metal con que esté cubierta la ventanilla de la puerta refleja la energía devolviéndola a la cavidad del horno. Los huecos o puertos han sido hechos para que permitan el paso de la luz pero no la de energ a de microondas.

P: Se dañará el horno si lo hago funcionar vacío?
R: Si. Nunca lo haga funcionar vacío.

P: Por qué a veces revientan los huevos?
R: Cuando se hornea o pochea huevos, la yema puede reventar debido a que se genera presión dentro de su membrana. Para evitar esto, siempre perfore la membrana con un palillo de dientes antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin perforar la cáscara.

P: Por qu se recomienda un tiempo de reposo despu s de haberse completado el proceso de cocción?
R: El período de reposo es muy importante. La cocina por microondas hace que el calor radique en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos almacenan suficiente calor como para que el proceso de cocción continúe, aún después de haberlos retirado del horno. El tiempo de reposo permite que los pedazos de carne, vegetales grandes y pasteles se terminen de cocinar por dentro sin sobrecocinar el exterior.

P: Por qué mi horno no siempre cocina con la rapidez que dice el manual?
R: Verifique su guia de cocina otra vez, para asegurarse que ha seguido useted las instrucciones con exactitud y vea qué puede ser lo que ha causado variaciones en el tiempo de cocción. La guía de coina y los tiempos dados son sugerncias para evitar sobrecocinar. el problema mas común es acostumbrarse al horno de microondas. Variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir diferentes timpos de cocción. Use su propio juicio así como las indicaciones de la guía de cocina para verificar que los alimentos se han cocinado apropiadamente, tal como lo hubiera usted hecho con el sistema de cocina convencional.

P: Por qué salen chispas y hay chasquidos en el horno?
R: Pueden haber varias razones para que se produzcan chispas (arcos voltaicos) y chasquidos dentro de ls cavidad de la cavidad del horno
■ Ha estado usted usando platos que tienen bordes o partes de metal (plata u oro)
■ Ha dejado uste un cubierto o algún otro utensilio en el horno.
■ Ha utilizado usted demasiado papel estañado o de aluminio.
■ Ha utilizado usted alambritos de esos que se usan para cerrar bolsas de plástico.



Fabricado en China